

saperlo meglio ne poterai assaggiar &
non serai gabato.

Gamari pieni.

O cili como e dicto nel capitulo procedete
& co la punta del coltellino aprili dex-
tramente il uentre tramezo legame
& cauane fora tutta quella materia
ch hanno nel uentre & i lacoda &
i le cianche mettendo apustar quella
de la coda & de le cianche co amandole
& co vn pocha di uapassa & atempo
de oua metterai co le dette cose vn
roscio douo o piu secundo la quantita
ch uole far. Item vn pocho di casso &
vn pocho di petrosillo & maiorana ta-
gliati menuti. Et con questa compo-
sitione im pierai li dicti gambari fri-
gendoli i bono olio piano & ad ascio
quanto piu sia possibile & si fusse
tempo quadragesimale no gli metter
o ua ne casso. Et si ti piace per far
varietate di muerli habi della madole
piste col Zuccaro & dellacqua rosata
& impuene le cianche o vero lami-
tate dessi gabari de vn piono. Et la lera-
mita dellaltro.

Lione de mare.

Iturali bon la bocca & quello buco ch ha
fatto la coda co il bambace per ch non
esca for la bonta sua & mettilo cosi
asciutto acoto nel forno abella scio

o vero sopra il focolaro ben caldo &
netto & scopato facendoli tutto a tor-
no amodo dun cerchio di carboni vi-
ui tanto dalargo ch noltochino. Et q-
sto si fa per ch si cota meglio & piu pro-
sto. Et uoltalo spesso ch no se abrusti.
Item se ti piace il poi allestar co acqua
& aceto como legamari facendolo bollir
vn pezo piu secundo la desortione
p ch e piu grosso e piu duro ch laltre
gamari. Et per suo sapor gli darai laceto.

Laguste.

Iturali ipoi buchi como e dicto di sopra
& cocila i quello modo ch fui illione.

Scardi.

O ale como ti par ch no uegrascia ne
e pescie da farne stina.

Carpani.

Alli lessar quando sono grossi & anchi
li poterai arrostar & friggalli essendo
piccini.

Il salmone e genepissimo pesce & il suo
naturale e dallostarlo & ancora sere-
be bono ad ogni altro modo ch lo cocissi.

Lasche.

O gliano esser fruto ad ascio ch no li
brusciano & per suo sapor gli darai
la salsa verde o vero lagresto verde.

Lactarii.

O gliano esser frutti & per suo sapore